SUR QUELQUES SIMILITUDES DES LANGUES ET DES COUTUMES DES INDIGENES DE FUNAFUTI (ELLICE GROUP) ET DES INDIGENES DES ILES DE LA SOCIETE, DE L'ARCHIPEL DES TUAMOTU, ETC.

Par MM. Donat et Seurat.

(Communicated by C. Hedley, F.L.S.)

La langue et les coutumes des Indigènes (natives) du groupe des Ellice présentent avec celles des Indigènes de la Polynésie orientale (Iles Tahiti, Tuamotu, Gambier, &c.) des similitudes qui nous permettent, jusqu'à un certain point, de saisir les affinités qui existent entre ces différents peuples. Nous nous proposons, dans ce qui va suivre, d'indiquer ces analogies en nous reférant du remarquable travail de Mr. Charles Hedley, "The Atoll of Funafuti" (Sydney, 1896-1900).

Tabu.—La coutume de réserver un Cocotier (*Cocos nucifera*, L.) en y suspendant un fruit ou une feuille, appelée "*Niu tabu*" aux Ellice (Hedley, pages 26 et 27, fig. 2) existe également à Tahiti, aux îles Tuamotu, Gambier et Marquises, où elle est connue sous le nom de *tabu.** Les Indigènes des îles Tuamotu (Paumotu) réservent un Cocotier en attachant, sur le tronc à quatre mètres de hauteur, des feuilles vertes ou desséchées de cet arbre. Les Tahitiens se servent, pour réserver un arbre à pain (*Artocarpus incisa*, L.) d'une branche de cet arbre qu'ils amarrent au pied; pour réserver un Cocotier, ils emploient une feuille de Cocotier, ou bien ils attachent, au pied de l'arbre, trois ou quatre feuilles sèches de Bananier.

Plantes.—Le mot "*Niu*," employé par les Indigènes de Funafuti pour désigner le Cocotier, est également employé, pour désigner le même arbre, par les Indigènes des îles Tuamotu.

---

* Les Mangaréviens désignent cette coutume sous le nom de "*rahui.*"

Le "*Nonou*" des habitans de Funafuti (*Morinda citrifolia*, Linn.) est désigné sous le nom de "*Nono*" par les Tahitiens et les Mangaréviens.

Cette plante existe à Tahiti, aux îles sous- le vent, et dans les archipels des Tuamotu, des Gambier, Tubuai et Cook. Les Indigènes de Tubuai et des îles Cook se servent de la racine du Nono, mélangée avec de la chaux fabriquée avec du corail, pour teindre les nattes en rougeâtre. A Tahiti on ne s'en sert plus; les Tahitiens, autrefois, se servaient plutôt de l'écorce du "*fei*" (*Musa fei*) pour teindre leurs nattes.

La racine du "*Ti*" (*Cordyline terminalis*, Kunth) est cuite au feur et mangée par les Tahitiens; autrefois, ils faisaient une boisson avec la racine. Les Mangaréviens mangeaient également cette racine quand les vivres manquaient.

Costumes.—Le "*Maro*" en langue tahitienne primitive, en pomotu, en langue de Rurutu, désigne une ceinture faite avec diverses écorces d'arbres entrelacées de plumes d'oiseaux de différentes couleurs. D'autres ceintures sont simples et ne comportent pas de plumes d'oiseaux. Ce mot "*maro*" n'est plus employé par la nouvelle génération.

Le couvre-œil (Eye-shade), a été employé anciennement à Tahiti; actuellement on rencontre encore quelques vieilles femmes qui s'en servent, mais cet usage disparaîtra sous peu. Ce masque, fabriqué avec des feuilles vertes de Cocotier tressées est destiné à préserver les yeux du soleil.

Pêche (Fishing).—(*a*) Hameçons (Hooks). Les Tahitiens n'emploient plus les anciens hameçons, sauf l'hameçon en nacre pour la pêche de la Bonite en pleine mer. Les habitants des îles Tuamotu ont conservé l'hameçon en nacre pour la pêche de la Bonite; seuls, les habitants de Napuka (14° 12′ lat. Sud; 143° 28′ W. [Paris]) et de Fagatau (19° 92′ lat. Sud; 143° 14′ W.) ont conservé les hameçons en bois et en écaille de tortue.

Les Tahitiens placent, à l'extrémité de l'hameçon en nacre, une houppe faite avec des soies de porc; les habitants des Tuamotu se servent d'une plume de Frégatte (Frigate-bird).

Les habitants de Tubuai ont conservé l'usage d'un hameçon en bois pour la pêche d'un poisson appelé *uravena*, qui vit dans les fonds de 300 à 400 brasses, et dont la chair est excellente, quoique produisant une légère dyssenterie.

(*b*) Appâts (Baits). Les Indigènes des îles Tuamotu et Gambier emploient de préférence, comme appât, l'abdomen du *Cœnobita perlata*, Edw., Crustacé qui habite les coquilles vides de *Turbo setosus*, Gmelin, et se trouve en abondance au pied des *Pandanus.* Ce Pagure, appelé "*Ounga Koula*" par les Indigènes de Funafuti est appelé Uga (prononcez Ounga) par les Indigènes des Tuamotu et des Gambier, "*Uá*" par les Tahitiens. (Le mot "*Koura*" signifie rouge, en langue pomotu).

Les Indigènes des Tuamotu se servent également de l'encre des Céphalopodes : ils la font sécher au soleil sans l'imbiber dans le petrole, et s'en servent comme amorce pour les Poissons à bouche petite. Cette pêche est inconnue à Tahiti.

Il y a une quarantaine d'années, les Tahitiens se servaient du fruit du "*Hutu*" (*Barringtonia speciosa*, Forst.) pour endormir le poisson; actuellement cette pêche est abandonnée complètement, sauf aux Marquises.

Pêche à la Tortue.—Les tortues marines sont abondantes dans un certain nombre d'îles de l'archipel des Tuamotu : Napuka, Fagatau, Fakahina, Tatakoto, Pukaruha, Reao, Vahitahi, Tikei, Tepoto, Matahiva.

Les Indigènes savent que la saison des tortues est arrivée (Octobre et Novembre) quand le groupement des six étoiles qu'ils appellent *matari* se lève à l'Est.

Ils veillent sur la plage et, quand une Tortue est signalée, ils sautent à la mer en emportant avec eux vingt-cinq brasses de corde fabriquée avec l'écorce du coco, cette corde portant à son extrémité un crochet à l'aide duquel ils saisissent la tortue entre le cou et le membre antérieur; sitôt qu'elle est prise, le plongeur saisit la tortue par les deux membres antérieurs et lui fait prendre une direction presque verticale, en appuyant sur l'arrière : la tortue monte à la surface et alors un ou plusieurs individus s'emparent de la ligne et nagent vers les récifs où l'animal est

finalement hâlé. Les meilleurs pêcheurs amènent la tortue sur le rivage sans se servir de la ligne.

Les Indigènes sont très friands de la viande de cet animal; avant l'introduction du christianisme dans les iles Tuamotu, les femmes n'avaient pas le droit d'en manger.

Mollusques comestibles.— Les Indigènes des Tuamotu et des Gambier sont très friands de la chair de l'Huître perlière (*Margaritifera margaritifera* var. *Cumingi*, Reeve) et surtout du muscle adducteur; ils mangent également les Chames (*Chama pacifica*, Brod.), les "*Maua*" (*Turbo setosus*), les Pterocères, les Modioles (*Modiola australis*, Gray) et le *Vermetus maximus.*

Les Mangaréviens mangent le Poulpe (*Octopus*) crû de préférence; ils le font sécher pendant la saison; les indigènes des Tuamotu les fûment et les font ensuite sécher au soleil.

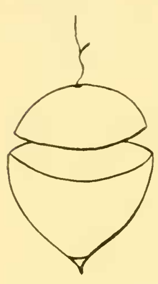
La râpe des Indigènes de Funafuti faite d'une peau de raie appliquée sur un morceau de bois (Hedley, p. 259, fig. 21 et 22) est connue à Tahiti: les Tahitiens s'en servent pour râper le bois de sandal (*Santalum insulare*) pour la fabrication du *monoi* (huile parfumée).

Les Indigènes de Tahiti et même les Européens, emploient pour râper le coco, un instrument en fer, monté sur un support. Le système primitif est abandonné : les Indigènes se servaient, soit d'un morceau de nacre présentant à l'extrémité des indentations formant une scie, soit d'un morceau de corail dur. Les Indigènes des Pomotu se servent souvent d'un fragment de noix de coco taillé en scie.

Jeux.—Les enfants tahitiens savent faire le moulin à vent en feuilles de cocotiers en usage à Funafuti (Hedley, p. 304, fig. 80). Aux îles Tuamotu, les enfants se servent des Cônes (*Conus hebraeus*) en guise de toupies. Les enfants Mangaréviens fabriquent des toupies avec le fruit du "*miro*" (*Thespesia populnea*, Corr.), enfilé dans un petit morceau de bois.

Le jeu favori des jeunes Mangaréviens est le lancement de petits bateaux en bois de "*purau*" (*Hibiscus tiliaceus*), armés en goëlette, les voiles etant formées d'un fragment de feuille de cocotier enfilée dans les mâts; ils lestent ce bateau à l'aide d'une

tige de fer qui traîne à l'arrière et orientent les voiles suivant la direction du vent.

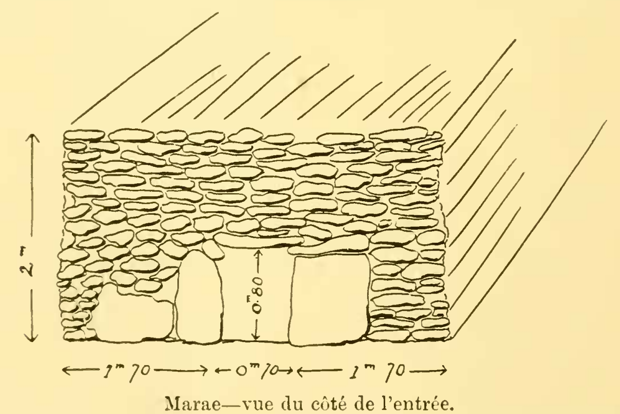


Les enfants de Mangareva découpent, dans la noix de coco, une calotte et font passer, à travers le trou germinatif, une corde en *nape* (bourre de la noix de coco) de 1 mètre de longueur, qui suspend la calotte; saisissant la corde entre le pouce et le second doigt du pied, ils marchent à l'aide de cette sandale d'un nouveau genre, et font un bruit qui rappelle celui du pas des chevaux; ils tiennent les cordes à la main, de façon à maintenir le noix en place.

Divinités.—Le "*marae*" en usage à Funafuti, signifie "autel de faux Dieux" en tahitien, en pomotu, en langue de Tubuai et en langue des îles Cook.

Il existe encore cinq de ces autels ou marae à la pointe N.E. de l'île Timoe ou Crescent, située à 29 milles au S.E. de Mangareva. Ces autels sont établis sur la crête de l'île, formée en cet endroit par une accumulation de blocs de Madrépores.

Le plus grand de ces autels a la forme d'un parallélipipède rectangle mesurant 4 mètres de largeur, 6 mètres de longueur et



Marae—vue du côté de l'entrée.

2 mètres de hauteur; il est formé de blocs plats de Madrépores superposés régulièrement; sur la façade (fig.) on trouve un orifice

encadre par des blocs plus grands, placés debout, au lieu d'être à plat, ouverture qui mène dans une chambre ayant 1 mètre de profondeur; au milieu des blocs de Madrépores, on trouve quelques ossements humains. Des sentiers en blocs de Madrépores mènent à ces autels (Seurat).

Le mot "*Fale atua*" qui signifie temple en laugue de Funafuti, signifie "Maison de Dieu" en tahitien (Fare Atua). "Tangaloa," Dieu du Ciel et principale Divinité de la Polynésie, des Indigènes de Funafuti, est "Tangaroa" des indigénes de l'archipel des Tuamotu et de l'archipel des Gambier, qui la consideraient comme le Génie ou la Déese de ces îles.